



CONTI BOSSI FEDRIGOTTI
dal 1697

Fojaneghe, Vignetti delle Dolomiti IGT ROSSO

MASI - FOJANEGHE
TRENTINO, ITALIEN

Charakteristik

Ich bin: fruchtig, elegant, ausgewogen

Ich passe perfekt zu: rotem Fleisch, Wild, pikantem Käse

Mein Geschmack erinnert an: Waldfrüchten, Brombeeren, Heidelbeeren, süßen Gewürzen, Vanille

Terroir

Herkunft: Trentino

Boden: Basalt-Kalksteinboden

Ausbau

Nach der Ernte werden die Trauben entrappt und bei 18-24°C mazeriert. Es folgt ein Abstich nach ca. 25 Tagen am Ende des Prozesses. Die Klärung und malolaktische Gärung bei 18-20°C erfolgt in Edelstahl. Der Wein wird für 18 Monate in Fässern aus französischer Eiche ausgebaut, gefolgt von mindestens 12 Monaten Flaschenreife.

Das Weingut

Mit 40ha Weinbaufläche gehört das Weingut Conti Bossi Fedrigotti zu den größten in Trentino. Ebenso wie Masi liegt das Weingut seit Jahrhunderten in der Hand der Familie Bossi Fedrigotti. Seit mehr als 300 Jahren produziert die Familie Wein mit dem Ziel die Leidenschaft und Charakteristik der Dolomiten und dem gleichen Ziel authentische Weine zu produzieren, begann 2007 die Kooperation zwischen Masi und Conti Bossi Fedrigotti.

1957 erkannte Graf Frederico Bossi Fedrigotti als Erster das große Potential des Bordelaiser Rebsatzes und produzierte mit dem Fojaneghe den ersten Bordeaux auf Trentiner Boden.

- **Rebfläche:** 40 ha
- **Jahresproduktion:** 12 Millionen Flaschen
- **Rebsorten des Erzeugers:** Marzemino / Teroldego / Pinot Noir / Merlot / Pinot Grigio / Cabernet / Chardonnay

GRUNDDATEN

Rebsorte:	Merlot, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon
Geschmack:	trocken
Kurzbeschreibung:	frisch, komplex, elegant
Serviertemperatur:	18 °C
Verfügbare Formate:	0,75l
Artikel-Nr.:	12 51 14

ANALYSEDATEN

Alkohol:	14 vol. %
Säure g/l:	5.3 g/l
Restsüße:	0.3 g/l

